

# СУЧАСНИЙ ТРЕНД 3D-ДРУКУ КУЛІНАРІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Разкевич В.Ю.**, здобувач вищої освіти; **Пушка О.С.**, канд. техн. наук, доцент  
*НУХТ, м. Київ*

Прогрес розвитку комп'ютерних методів конструювання (3D-CAD) в останнє десятиріччя сприяв становленню нових підходів до реалізації віртуальних моделей тривимірних об'єктів. Усе це різноманіття, назване в цілому як технології швидкого макетування, тривимірний друк або фабер-технології, базується на автоматичному покращенні електронних CAD-проектів у твердотілі фізичні форми за допомогою спеціальних цифрових фабрикати́в – фаберів.

3D-друк — одна з форм технологій адитивного виробництва, в якій тривимірний об'єкт створюється під час накладання послідовних шарів матеріалу за даними цифрової моделі. Історія появи цих пристроїв нараховує декілька століть. Уперше ідея автоматизованого виготовлення тривимірного твердого тіла була реалізована ще у XVIII ст. для копіювання моделей.

Одним з лідерів індустрії використання тривимірного друку для створення їжі є американська компанія 3D Systems, яка відкрила центр харчової друку в Лос-Анджелесі влітку 2015 року.

Процес роботи харчового 3D-принтера схожий з пристроєм звичайного струменевого принтера. Різниця полягає лише у вмісті картриджів: тонери з харчовими інгредієнтами замінюють ємкості з рідкими барвниками (рис. 1).



**Рис. 1 – Вигляд 3D-друку кулінарії**

Для посилення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та туризму, потрібно здійснювати інноваційну діяльність за її основними напрямками. Одним із шляхів вирішення даної проблеми є запровадження харчового 3D-друку кулінарії.

Харчові принтери скорочують час приготування їжі, але інженерна думка на цьому не зупиняється. Розробляються моделі принтерів, які будуть підбирати індивідуальний склад їжі для кожного споживача. При цьому ідеальна їжа буде не тільки відповідати смакам споживачів, а й забезпечувати їх усіма необхідними вітамінами і мікроелементами. Таким чином, використання 3D-друку кулінарії в закладах готельно-ресторанного господарства є перспективним та сучасним трендом, який дозволить значно підвищити попит та інтерес споживачів до сфери гостинності.